

《完了期》 2021年 乳児献立表 6月 法光院こども園

	(月)14・28	(火)1・15・29	(水)2・16・30	(木)3・17	(金)4・18	(土)5・19
献立と食材	<ul style="list-style-type: none"> ・パン ・コーンスープ スープの素 牛乳 ・鶏もも味噌焼き ・大豆と野菜のトマト煮 玉葱 大豆 人参 むき枝豆 ベーコン トマト缶 ケチャップ コンソメ しょうゆ ・アスパラのソテー アスパラガス しめじ お魚ソーセージ 塩 ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・味噌汁 厚揚げ えのき 青ねぎ 味噌 だし昆布 混合だし ・赤魚西京焼き ・人参スティック 人参 しょうゆ だし昆布 かつおだし ・ブロッコリー海苔あえ ブロッコリー 人参 ポークハム もみのり しょうゆ ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・カレーシチュー 牛肉 ジャガ芋 人参 玉葱 グリーンピース カレールウ ・ウィナー ・チーズ ・胡瓜のサラダ 胡瓜 人参 わかめ ドレッシング ツナフレーク ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・味噌汁 おくら えのき 油揚げ 味噌 だし昆布 混合だし ・豆腐ソテー ・キャベツの塩麹炒め キャベツ 大豆ミンチ しめじ 玉葱 人参 塩麹 油 ・もやしナムル もやし 豆苗 カニ風味かまぼこ しょうゆ ごま油 いりごま ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛肉うどん ゆでうどん 牛肉 玉葱 人参 ジャガ芋 みりん 混合だし しょうゆ だし昆布 ・さばの照焼き ・冬瓜のあんかけ 冬瓜 むき枝豆 人参 片栗粉 さとう しょうゆ だしかつお ・ほうれん草かつお和え ほうれん草 人参 コーン 花かつお しょうゆ ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・焼そば 蒸し焼きそば 豚肉 玉葱 人参 キャベツ 太もやし とんかつソース ウスターソース 油 花かつお 青のり ・果物
おやつ	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ひじきおにぎり (ごはん ひじき しらす いりごま しょうゆ) 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・お菓子 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・りんご 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・メロンパン (食パン ホットケーキミックス マーガリン グラニュー糖 メロンシロップ) 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・バナナ 	<ul style="list-style-type: none"> ・お菓子
延長保育	ジュース・お菓子	バナナ	パン	バームクーヘン	ドーナツ	
	(月)7・21	(火)8・22	(水)9・23	(木)10・24	(金)11・25	(土)12・26
献立と食材	<ul style="list-style-type: none"> ・パン ・パンプキンスープ スープの素 牛乳 ・ささみトマト煮 ・キーマカレー風 牛ミンチ 大豆水煮 玉葱 人参 ダイストマト トマトケチャップ コンソメ カレーフレーク ・ピーマンの塩昆布和え ピーマン 太もやし ツナフレーク 塩昆布 ごま油 ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉うどん ゆでうどん 鶏肉 玉葱 人参 ジャガ芋 みりん 混合だし しょうゆ だし昆布 ・さんまおかか煮 ・小松菜の煮びたし 小松菜 人参 油揚げ さとう しょうゆ だしかつお ・かぼちゃの蒸し焼き かぼちゃ 塩 オリーブオイル ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・ビビンバ 豚ミンチ 切り干し大根 人参 チンゲン菜 コーン さとう しょうゆ 味噌 酢 いりごま ・ちくわ煮 煮込みちくわ さとう しょうゆ だし昆布 ・キャベツのゆかり和え キャベツ ちりめんじょうゆ わかめ ゆかり粉 ・チーズ ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・味噌汁 新玉葱 新じゃが 豚肉 味噌 だし昆布 混合だし ・鮭の塩焼き ・あらめの炊いたん あらめ 油揚げ 人参 大豆水煮 さとう しょうゆ だしかつお ・三度豆のごま和え 三度豆 コーン すりごま さとう しょうゆ ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・豚肉うどん ゆでうどん 豚肉 玉葱 人参 ジャガ芋 みりん 混合だし しょうゆ だし昆布 ・肉じゃが 牛肉 ジャガ芋 人参 玉葱 グリーンピース だしかつお さとう しょうゆ ・五目揚げ豆腐 ・絹さやの和え物 絹さや 人参 ササミフレーク 味噌 マヨネーズ ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・きつねうどん 冷凍うどん 人参 油揚げ 青ねぎ さとう しょうゆ だしかつお ・果物
おやつ	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・コンソメラスク (食パン コンソメ サラダ油) 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・黒糖蒸しパン (ホットケーキミックス 黒糖 サラダ油) 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・お菓子 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・フルーツポンチ (カルピス 寒天パウダー 砂糖 みかん缶 バイン缶 バナナ) 	<ul style="list-style-type: none"> ・お菓子
延長保育	カステラ	バナナ	ドーナツ	パン	お菓子	

《枝豆について》

枝豆は大豆が未熟なうちに枝ごと切りとった野菜です。ビールのおつまみに枝豆が定番なのは、アルコールの分解を促し、肝機能の働きを助ける作用が枝豆にはあるからです！
 さやに産毛がびっしりとついており、豆が丸く膨らんで、濃い緑色のものが、おいしい枝豆の選び方です◎

※保育園行事・材料の都合などにより、献立を変更する場合があります。ご了承ください。